

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-24x20-cm-yg-00003-yato-p-8132.html>

## GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 24x20 CM YG-00003 YATO

Cena brutto	<b>143,13 zł</b>
Cena netto	<b>116,37 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00003</b>
Kod producenta	<b>YG-00003</b>
Kod EAN	<b>5906083860027</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>9</b>
Wysokość [mm]	<b>200</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,8</b>
Materiał	<b>stal nierdzewna 21/0</b>
Średnica [mm]	<b>240</b>
Grubość dna [mm]	<b>5,6</b>

### Opis produktu

#### Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 24x20 cm z pokrywką YATO YG-00003

Garnek wysoki ze stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii. Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną zapewnia kompatybilność ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 9 litrów

Wymiary Ø 24 cm × 20 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe ferromagnetyczne

### Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

### Stal nierdzewna 21/0 gastronomiczna

Specjalny stop opracowany dla branży gastronomicznej. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co skraca czas gotowania i redukuje zużycie energii. Nie zawiera niklu i manganu, co eliminuje ryzyko alergii kontaktowych u personelu kuchennego.

### Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni dna, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użytkowanie na płytach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

### Grube ściany i pokrywka

Wzmocniona konstrukcja utrzymuje temperaturę dłużej niż standardowe naczynia stalowe. Zwiększa efektywność gotowania metodą duszenia i redukuje straty ciepłe podczas przerw w obsłudze kuchni.

### Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty o zwiększonej masie pozostają chłodne podczas gotowania. Konstrukcja zapewnia stabilny chwyt nawet przy pełnym obciążeniu garnka, co zwiększa bezpieczeństwo pracy w profesjonalnej kuchni.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00003
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica	24 cm
Wysokość	20 cm
Pojemność	9 litrów
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność	Płyty indukcyjne, gazowe, elektryczne, ceramiczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

## Zastosowanie w gastronomii

- 
- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
  - Przygotowywanie sosów i potraw duszonych
  - Gotowanie makaronów i warzyw dla wielu porcji
  - Blanszowanie produktów przed dalszą obróbką
  - Przygotowywanie kompotów i napojów
  - Gotowanie na parze z wykorzystaniem wkładów
  - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw
  - Przygotowywanie potraw metodą sous-vide

### **Dlaczego stal 21/0 w gastronomii**

Stal nierdzewna typu 21/0 (inaczej 430) zawiera 21% chromu i 0% niklu. W przeciwieństwie do popularnej stali 304 (18/10), nie powoduje reakcji alergicznych i jest bardziej odporna na korozję w kontakcie z kwasami organicznymi obecnymi w żywności. Lepsza przewodność cieplna oznacza szybsze osiągnięcie temperatury roboczej i równomierniejsze gotowanie.

### **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie, co ułatwia usuwanie przypaleń i uporczywych zabrudzeń.

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych. Odporność na detergenty i wysokie temperatury sprawia, że zachowuje właściwości użytkowe nawet przy codziennym, intensywnym użytkowaniu w kuchni gastronomicznej.

Dno kapsułowe wymaga standardowej pielęgnacji – należy unikać nagłych szoków termicznych (np. stawiania rozgrzanego garnka w zimnej wodzie), co mogłoby prowadzić do deformacji warstw dna.

Wkładka ferromagnetyczna nie wymaga specjalnej konserwacji. Sprawdzenie kompatybilności z płytą indukcyjną: magnes powinien przylegać do dna garnka.

#### **Produkty powiązane**

Do garnka pasują akcesoria gastronomiczne: wkłady do gotowania na parze o średnicy 24 cm, chochle i łyżki cedzakowe ze stali nierdzewnej, pokrywki uniwersalne, podstawki pod gorące naczynia. W ofercie YATO dostępne są również garnki w innych pojemnościach z tej samej serii Professional Kitchen Equipment.

...